

Maggans kasslerknyten

Vilken kväll det blev. Gick ut och plockade en liter trädgårdshallon och då såg himlen ut så här. Lyxade med hallon och mjölk till kvällsfika.



En favorit som svärmor brukar bjuda oss på ibland är kasslerknyten med smördeg och vitlöksost. Hur goda som helst! Gjorde några till middag ikväll.



Kasslerknyten

2-3 personer

1 pkt smördegspattor

300-400 g kassler

1 ask Cantadou vitlök & örter

1/2 purjolök

Ev. lite turkisk yoghurt eller creme fraiche

Svartpeppar

1 ägg

Sätt ugnen på 225 grader. Skär kasslern i små, små tärningar och purjolöken i strimlor. Blanda ihop med osten. Tillsätt eventuellt lite turkisk yoghurt eller creme fraiche så att röran binds ihop. Smaka av med svartpeppar. Kasslern är ganska salt i sig.

Kavla ut smördegspattorna något och fyll med en sked av röran. Ta så pass att du kan stänga knytena. Vik in alla fyra hörnen mot mitten och tryck till lite. Pensla med uppvispat ägg. Ställ in i mitten av ugnen ca 20 minuter. Smördegen ska få gyllenbrun färg.

Servera med en god sallad!

Tips! Willys har färdiga fyrkantiga smördegspaltor som är perfekta i storlek. Jag kavlade ut dem något.

